

Victoria
P A R I S

ENTRÉES - STARTERS

SALADE GRECQUE

GREEK SALAD

20

TARTARE DE SAUMON, SORBET POMMES BASILIC

SALMON TARTARE, BASILIC APPLE SORBET

26

SALADE QUINOA GAMBAS

QUINOA GAMBAS SALAD

30

CARPACCIO DE SAUMON DRESSÉ AU CITRON

SALMON CARPACCIO, LEMON DRESSING

32

TARAMASALATA

TARAMASALATA

16

CEVICHE TRUFFÉ

TRUFFLE CEVICHE

34

BURRATA, MELON, ROQUETTE, AMANDES ÉFFILÉES

BURRATA, MELON, ARUGULA, FLAKED ALMONDS

23

CEVICHE AU LECHE DE TIGRE

CEVICHE WITH LECHE DE TIGRE

22

ASPERGES ROMESCO

ROMESCO ASPARAGUS

24

CARPACCIO DE BŒUF, CRÈME DE PARMESAN

BEEF CARPACCIO, PARMESAN CREAM

25

CAVIAR

OSSETRA TSAR IMPÉRIAL CAVIAR «MAISON PETROSSIAN»

800 / 125GR (SELON DISPONIBILITÉ)

FOOD "À LA MINUTE" - DELIVERED WHEN IS READY

PÂTES MAISON - HOMEMADE PASTA

RIGATONI AUX TRUFFES

TRUFFLE RIGATONI

45

LINGUINE AUX GAMBAS

PRAWNS LINGUINE

56

By our Chef Yiannis Kioroglou

POISSONS - FISHES

SAUMON GRILLÉ SAUCE VIERGE

GRILLED SALMON, SAUCE VIERGE
38

SAINT-JACQUES GRILLÉES AU BEURRE BLANC

GRILLED SCALLOPS WITH WHITE BUTTER
8 EUROS / PIÈCE

BELLES GAMBAS GRILLÉES

GRILLED PRAWNS
45

PÊCHE DU JOUR AU FOUR À CHARBON

FISH OF THE DAY COOKED IN A COAL-FIRED OVEN
17 / 100GR (SELON ARRIVAGE)

VIANDES - MEATS

COQUELET AU CITRON

GRILLED BABY CHICKEN
39

LA FIORENTINA DE BŒUF (1,3KG)

T-BONE PRIME RIB «FIORENTINA»
300

TOMAHAWK CÔTE DE BŒUF (1,3KG)

PRIME RIB TOMAHAWK
22 / 100GR

ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS

BLACK ANGUS RIB EYE STEAK
78

ENTRANA BLACK ANGUS, SAUCE CHIMICHURRI

ENTRANA BLACK ANGUS, CHIMICHURRI SAUCE
50

Provenance des viandes: C.E.E et USA

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

BROCOLIS JAPONAIS - JAPANESE BROCOLI 8

PURÉE - MASHED POTATOES 6

LAITUE ROMAINE À LA VINAIGRETTE BLANCHE - LETTUCE & WHITE VINAIGRETTE 6

FRITES - FRENCH FRIES 6

By our Chef Yiannis Kioroglou

